

## 米沢鯉を素材にした新商品開発に係る食味評価

江 口 智 美

実施期間：平成30年12月～平成31年1月

担当教員：江口智美、齋藤寛子

連携機関：かねしめ水産㈱

### 1. はじめに

米沢の地域資源である「米沢鯉」と地元の発酵食品とかねしめ水産㈱の総菜加工技術を生かした「米沢ならではの」のプレミアムな土産品の新商品開発を行う上で、本学には官能評価で協力してほしいとの依頼があった。新商品開発においては、従来品の小骨の食べにくさや泥臭さを解決すること、また、若い世代や鯉食文化がない地域への展開を考えているとのことであった。そこで、山形県内で鯉食文化が残る地域の、現在の鯉食の実態を質問紙調査から把握するとともに、大学生を対象とした新商品の食味に関する官能評価を実施し、被験者の背景にある鯉食文化の有無が評価に与える影響を検討した。

### 2. 概要

#### (1) 質問紙調査・官能評価の実施

平成30年12月に質問紙調査および官能評価を実施した。実施においては、被験者に本研究の趣旨および意義の説明を口頭と文書にて十分に行い、同意を得た上で行った。なお、山形県公立大学法人倫理委員会による承認（第30-11号）を得て実施した。

#### (2) 結果の解析

得られたデータの解析を平成31年1月に行い、事業終了とした。

#### (3) 結果の公表

結果について、「山形県における鯉食の実態と新しい鯉料理の官能評価」と題し、日本調理科学会2019年度大会（令和元年8月26日）にて学会発表を行った。また、令和元年度山形県立米沢栄養大学紀要第6号に「山形県における大学生の鯉食の実態と新しい鯉料理の官能評価」のタイトルで論文掲載予定である。